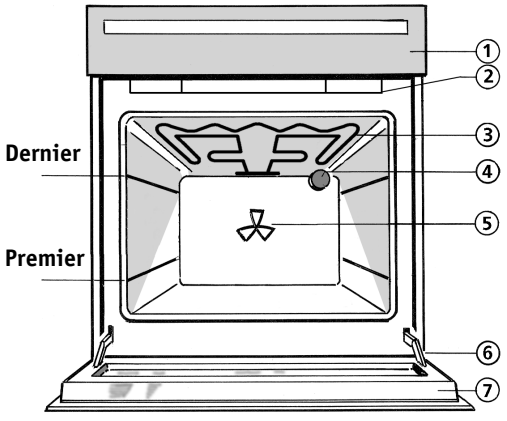
AKZ 127

FR

FICHE PRODUIT



Premier-Dernier... positions des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement* (non visible)
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Éclairage du four
5. Ventilateur
6. Charnières de la porte du four
7. Porte du four

***N.B. :** Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température.
Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four, et ce afin d'assurer son refroidissement correct.

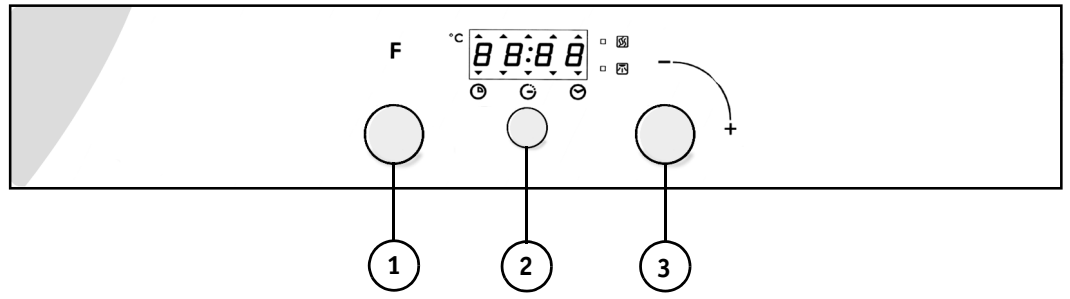
Remarque importante : Un kit composé d'une vitre de porte de four et des composants de montage ad hoc est disponible, en option, auprès du Service Après-Vente. Ce kit permet de réduire la température de la surface extérieure du four. Il est vivement recommandé en présence d'enfants dans la maison.
Code N° 4819 310 39186.

ACCESSOIRES

- Grille
- Plaque à pâtisserie
- Catalytic panel
- Lèchefrite

TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR

Symbole de fonction	Fonction	Température présélectionnée / niveau	Description des fonctions (voir détails dans le manuel d'utilisation)
0	**ARRÊT FOUR**	-	-
	ÉCLAIRAGE DU FOUR	-	Pour allumer l'éclairage du four.
	MLTF (Maintien à température)	35C	Pour maintenir une température constante, soit 35°C soit 60°C.
	STATIQUE	200C	Pour cuisiner des aliments sur un gradin. Préchauffage.
	PÂTISSERIE (Statique + Chaleur pulsée)	175C	Pour cuisiner sur deux gradins, à la même température.
	GRIL	3	Pour faire griller de petites pièces de viande, du pain, etc....
	TURBOGRIL (Gril + Chaleur pulsée)	3	Pour cuire de grosses pièces de viande.
P	**PROGRAMME**	P1	Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses.
	JET	200C	Pour préchauffer rapidement le four.



1. Sélecteur de fonction : pour sélectionner les fonctions du four.
2. Bouton pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionnent uniquement en appuyant une seule fois).
3. Bouton pour régler : heure du jour, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, températures et niveaux de puissance (Fonction **P**).

Boutons escamotables

- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
- Tournez le bouton sur la position désirée.
- Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton sur la position **"0"**et appuyez encore une fois dessus pour rétablir sa position d'origine.

MISE SOUS TENSION DU FOUR

Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou que vous le rebranchez après une coupure de courant, *l'afficheur indique "STOP"*.

Pour mettre le four sous tension :

- tournez le **bouton 1** sur **"0"**.
- appuyez sur la **touche 2**. *L'afficheur indique "--:--"*.

POUR UNE DESCRIPTION DE LA MANIÈRE D'UTILISER LE FOUR, VEUILLEZ CONSULTER LA FICHE DE DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR.

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Gradin (à partir du bas)	Niveau de brunissage	Temps de cuisson (minutes)
Biftecks d'aloyau		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	25 - 35
Poisson		X	4	5	30 - 40
Pattes de poulet		X	4	5	35 - 40
Kebabs		X	4	5	30 - 35
Echine de porc		X	4	5	20 - 35
Demi-poulets		X	3	5	45 - 50
Demi-poulets		-	3	5	45 - 55
Poulets entiers		-	3	5	60 - 70
Rôti (porc, bœuf)		-	3	5	75 - 90
Canard		-	2	5	80 - 90
Gigot d'agneau		-	3	5	90 - 120
Rosbif		-	3	5	90 - 120
Pommes de terre au four		-	3	5	40 - 50
Tranches d'espadon		-	3	5	35 - 45

TABLEAUX DE CUISSON DES ALIMENTS

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 minutes)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
Dinde (6 kg) + niveau. 3 brunissage		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oie (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	110 - 120
POISSON (ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, truite		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	60 - 70
POISSON (TRANCHES) (1 kg.) Espadon, thon, saumon, morue		X	2	200	45 - 55
		X	2	190	45 - 55

REMARQUE : Lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions chaleur pulsée et statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 minutes)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
LÉGUMES Poivrons farcis		X	2	190	35 - 45
		-	2	190	50 - 60
Tomates farcies		X	2	200	50 - 55
		-	2	190	35 - 45
Pommes de terre au four		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
Légumes au gratin (par exemple , fenouil, chou, asperge, céleri)		X	2	200	35 - 45
		-	2	190	40 - 50

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 minutes)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés (génoises)		X	2	160	30 - 40
		-	3	160	30 - 40
Tourtes fourrées (au fromage)		-	2	180	90 - 95
		-	2	170	90 - 95
Tartes		X	2	180	25 - 35
		-	2	180	30 - 40
Strudel aux pommes		X	2	200	40 - 45
		-	2	180	45 - 50
Biscuits		X	2	180	20 - 30
		-	2 - 4	180	25 - 35
Choux à la crème		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	2 - 4	190	30 - 40
Tourtes		X	2	200	50 - 55
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
Tartes aux fruits fourrées, par exemple ananas, pêche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	40 - 50
Meringues		X	2	90	120 - 150
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflés		X	2	190	30 - 40
		X	2	190	40 - 50